

# MEDITERRANER GENUSS – SCHNELL UND EINFACH:

## GRIECHISCHES PITA MIT ZAZIKI

Mit diesem schnellen und einfachen Rezept für Pita-Brot lässt sich im Nu Urlaubsfeeling auf den Tisch und an Gaumen zaubern. Die Fladenbrote, die sich durch einen Hauch Knoblauch auszeichnen, sind herrlich weich und eignen sich daher perfekt zum Füllen mit Salat, Gyrosfleisch und Zaziki. Aber auch frisch vom Grill, als Beilage zu Salaten und Dips, können sie sehr gut kombiniert werden.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Gehzeit: 1 Stunde

### ZUTATEN FÜR 8 PITA-BROTE

- 500 g Weizenmehl Type 405 aus *Eigenabfüllung*
- 1 Pck Trockenhefe von der *Minderleinsmühle* oder 10 g von der *Kunstmühle Benz*
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Meersalz von der *Minderleinsmühle*
- 2 TL Roh-Rohrzucker von der *Minderleinsmühle*
- 3 EL Bio-Olivenöl von *Seitenbacher*
- 3 EL Bio-Würzöl Knoblauch von *Seitenbacher*
- Kräuter-Steinsalz von *Feinkost Waidmann* nach Belieben

### ZUTATEN FÜR DEN ZAZIKI

- 2-3TL Herkules' Stärkung-Dip vom *Feinkost Waidmann*
- 200 g Joghurt Natur von *Vera's Milchmanufaktur*

### BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Schüssel
- Pfanne
- Nudelholz aus von *Kesper* oder aus Silikon von *Kaiser*
- Silikon-Backpinsel von *Gastromax*

## 1. VORTEIG ZUBEREITEN

Wasser, Trockenhefe und Roh-Rohrzucker miteinander vermengen.

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Wasser-Hefe-Gemisch hineingießen. Vorsichtig Mehl vom Rand unterrühren.

Den Teigansatz für circa 15 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe Bläschen bildet.

## 2. TEIG ZUBEREITEN

Bio-Olivenöl sowie Salz in die Schüssel geben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt in der Schüssel für etwa sechzig Minuten gehen lassen.

### **3. BROTE BACKEN**

Den Teig in 8 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu drei bis fünf Millimeter dünnen Fladen ausrollen.

In einer beschichteten Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten circa eine Minute backen.

Nach dem Backen das Pita mit etwas Knoblauchöl bestreichen und nach Belieben mit Kräuter-Steinsalz bestreuen.

Die fertig gebackenen Fladenbrote bis zum Verzehr am besten in ein Küchentuch legen – so bleiben sie schön geschmeidig.

### **VARIATIONSTIPP**

Die Fladenbrote eignen sich sehr gut zum Verwerten von frischen Gartenkräutern: zum Beispiel kann gehackter Rosmarin sehr gut in den Teig eingearbeitet werden oder, selbstverständlich, mit auf das ausgebackene Brot gestreut werden. Auch andere Würzöle können zum Bestreichen der Pita-Brote verwendet werden – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

